வேர்க்கடலை உருண்டை

தேவையான பொருட்கள்

- வறுத்த வேர்க்கடலை – 2 கப்
- வெல்லம் – 1/2 கப்
- ஏலக்காய் தூள் – 1/2 தேக்கரண்டி
- அரிசி மாவு – சிறிது

செய்முறை

1. வேர்க்கடலையை தோல் நீக்கிக் கொள்ளவும்.
2. வெல்லத்தைப் பொடித்து அரை டம்ளர் தண்ணீர் சேர்த்து கரைய விட்டு, கரைந்ததும் வடிகட்டி, மீண்டும் அடுப்பில் வைத்து கொதிக்க விட்டு பாகு பதம் வந்ததும் இறக்கவும்
3. பாகை சிறிது எடுத்து தண்ணீரில் விட வேண்டும் . பின் அதை எடுத்து பாத்திரத்திலோ அல்லது தரையிலோ போட்டால் சத்தம் வர வேண்டும்.
4. கடலையைப் பாகில் கொட்டி ஏலக்காய் தூள் சேர்த்துக் கிளறி உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.
5. சூடு தாங்க முடியாதவர்கள், அரிசி மாவு தொட்டுக் கொண்டுஉருட்டலாம்.

குறிப்பு

சூடாக உருண்டை பிடிக்க முடியவில்லையெனில் சிறிய தட்டில் நெய் தடவி கலவையை அதில் கொட்டி சிறு சிறு துண்டுகளாக வெட்டிக் கொள்ளலாம்.